Carte de fin d'année

Gilbin TRAITEUR Père & fils

Pour vos commandes par téléphone du Lundi au Vendredi de 8h00 à 16h00

- Par Téléphone : 03.29.88.07.73 (choix 3 sur le serveur)
- Ou par mail : gilbintraiteurnoel@orange.fr

Retrait des commandes les 24 et 31/12 de 14h30 à 17h00

- Sur Verdun : Magasin au 2 rue Charles Delvert 55100 Verdun
- Sur Stenay : Boucherie au 9 Avenue de Verdun 55700 Stenay

Menu à 35€

Panaché de 6 miniatures

Foie gras maison, magret fumé et sa compoté de figue et pain d'épice

Ou Duo de saumon (frais, fumé) et sa ballotine de homard

Ou Assiette de fruits de mer et ses huitres

Aumoniere de St Jacque et son velouté de homard

Ou Panier de ris de veau aux pleurotes de Verdun

Ou Boudin blanc et son mousseron de caille aux morilles

Tournedos de veau aux morilles

Ou Suprême de chapon au champagne

Ou Pavé de Flétan à l'armoricaine

&

Garniture de légumes

Menu à 30€

Panaché de 5 miniatures

Escalope de saumon frais, bûche aux trois crustacés et crème d'aneth

Ou Duo de jambon iberique et sa Ballotine de chevreuil

Ou Salade de l'océan, saumon fumé et crumble de truite

Crème brulée de la mer (St Jacque, Scampi, Saumon et Moule)

Ou Feuilleté de canard aux trompettes

Ou Tourte d'escargots et Grenouilles

Gigue de gibier aux airelles

Ou Ballotine de caille farcie au foie gras

Ou Filet de sandre nantua et son risotto d'écrevisse

&

Garniture de légumes

Menu à 20€

Menu A

Terrine de sanglier maison

Coquille de fruits de mer

Pavé de saumon à l'oseille
&
Garniture de légumes

Menu B

Tiramisu de crabe et
salade de gambas

Bouchée à la reine

Mignon de porc au
bouquet des bois
&
Garniture de légumes

Nos entrées froides

Terrine de foie gras maison à l'armagnac	14€50
Saumon fumé maison et son tiramisu aux crabes	12€50
Mélimélo de saumon (frais et fumé) et sa crème ciboulette	10€50
Assiette du mareyeur	10€50

Nos entrées chaudes

Cassolette de ris de veau aux pleurotes de Verdun	15€00
Feuilleté de caille au foie gras sauce porto	11€80
Coquille St Jacque au champagne	12€00
Filet St Pierre et Asperge verte	12€50
Papillotte de rouget et son velouté de langoustine	11€90
Foie gras poëlé à l'amaretto et ses pommes	13€50

Nos plats à la carte

Filet de veau aux girolles 15€50
½ Langoustine thermidor et ses gambas grillées 25€00
Ballotine de pintade farcie aux mirabelles et sa sauce 13€80
Magret de canard à la bière de Noël de Charmois 13€90
Mignon de porc au miel 12€50
Pavé de Boeuf Rossini 16€90
Filet de boeuf en brioche sauce morilles 4 à 10 personnes 13€80/personne
Chapon farci au foie gras 8 personnes 60€/piece
Jambon de porcelet en brioche et sa duxelles de champignons
8 à 10 personnes 85€/piece

&
Garniture de légumes

Menu enfant à 10€

Feuilleté de saumon
Ou Pâté Richelieu et sa gelée doréé

Ballotine de poulet aux champignons
Ou Mignon de porc à la crème
&
Ses Pommes dauphines

Bûche de Noël

Nos plateaux à partager

*Plateau de Fromages pour 6 Personnes 15€00/pièce

*Plateau de Charcuterie de 6 sortes pour 6 personnes 15€00/pièce
(Rosette, jambon blanc, jambon sec, fuseau, saucisson et chorizo)

*Plateau Apéritif de 20 pièces 25€00/pièce
(Verrine, Croissant, Pâté croute, Cassolette...)

*Plateau Apéro mixte pour 6 personnes 20€00/pièce
(Assortiment de charcuteries fines et fromages)

Nos différents colis

Colis pierrade pour 4 personnes à 55 €

- 4 Tournedos Bœuf
- 4 Médaillons de Porc
- 4 Mini brochettes de Poulet
- 4 Médaillons de Veau
- 1 Bouteille de Vin offerte (75cl)
- 4 Mini brochettes de Canard

+ 1 Bouteille de Vin offerte (75cl)

Colis fondue bourguignonne pour 6 personnes à 65 €

- 4 sortes de Viandes : Bœuf, Porc, Poulet et Canard
- Des pommes de terres de nos producteurs non cuites

+ 1 Bouteille de Vin offerte (75cl)